

Índice



- Presentación**
- Higiene Alimentaria APPCC**
- Formación**
- Plan de seguimiento Analítico**
- Prevención de riesgos laborales**
- Calidad y Medio Ambiente**
- Solicitud de Información**

Presentación

Hidalsa Calidad, pertenece a un grupo editorial especializado en el sector de la Alimentación, Restauración y Colectividades, que inquietos por temas concernientes a la Seguridad Alimentaria, controles de Calidad y Gestión de formación viene desarrollando una efectiva labor en temas de consultoría y asesoramiento de Calidad, Gestión de Higiene y Seguridad Alimentaria.

HIDALSA ha unido sus recursos con el objetivo de ofrecer una Gestión Integrada de Higiene Alimentaria, Medioambiente, Prevención y Calidad. Especializada en el sector Alimentario: Restauración, Hostelería, colectividades, ha elaborado planes documentales de las áreas donde se manipulan alimentos, dando cumplimiento a lo estipulado en el **R.D.2207/1995** y **R.D. 3484/2000** con el objetivo final de asegurar la higiene alimentaria.

Higiene alimentaria APPCC



De acuerdo con el R.D. 2207/1995 toda empresa del sector alimentario debe desarrollar e implantar un sistema de autocontrol (APPCC), identificando todos los aspectos

determinantes para garantizar la higiene de los alimentos.

El APPCC es una metodología que permite identificar, valorar y controlar los peligros sanitarios durante la manipulación, elaboración o recepción de alimentos, garantizando de forma objetiva la inocuidad de éstos. El objetivo de los sistemas de autocontrol es asegurar la calidad higiénico-sanitario de los productos en las empresas garantizando la seguridad alimentaria, cumpliendo la legislación vigente y facilitando el desarrollo del sector al mejorar la imagen ante el cliente.



Certificación en Higiene Alimentaria

(antiguo carnet de manipulador)

Centro autorizado por la Consejería de Sanidad.

Nº de autoización CM/113/03.

Finalidad: elaboración alimentos seguros

Objetivo: concienciar al manipulador de su responsabilidad en la utilización de unas prácticas correctas de higiene.

Análisis del Sistema APPCC aplicación en la Hostelería

Finalidad: elaboración de alimentos seguros.

Objetivo: formar en la aplicación de un sistema de autocontrol basado en el sistema APPCC según

Real Decreto 2207/1995.

Plan de limpieza y Desinfección sistema APPCC

Finalidad: asegurar una limpieza y desinfección eficaz de las instalaciones y equipos, conforme a la documentación establecida, que permita la producción de alimentos inocuos.

Objetivo: concienciar al personal de limpieza que la higienización es un paso esencial para un control eficaz de los peligros que afectan a los alimentos.

Plan de seguimiento analítico



Plan analítico: control higiénico-sanitario de alimentos.

El R.D. 3484/2000, de 29 de diciembre, establece las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas.

Plan analítico: Control microbiológico de superficies.

Determinación microbiológica sobre utillaje, superficies de manipulación, parámetros etc. A fin de obtener recuentos de microorganismos marcadores, que nos permitan controlar el grado de contaminación y poder establecer acciones correctoras para garantizar la limpieza y desinfección. Se realizarán los siguientes parámetros microbiológicos:

- Recuento de gérmenes aerobios.
- Recuento de enterobacterias.

Plan analítico: Control potabilidad aguas. Se realizarán los parámetros e indicadores que marca el R.D. 140/2003, de 7 de febrero, para el análisis de control por el que se establecen los criterios sanitarios de la calidad del agua de consumo humano según proceda.

Control y Prevención Legionella: Se denomina Legionelosis a la infección provocada por la bacteria Legionella Pneumophila con dos grados de afección (siempre por vía respiratoria). el Ministerio de Sanidad y Consumo obliga con arreglo al R.D. 865/2003 a una serie de actuaciones para la prevención y control de la Legionella.



Cada vez hay más inquietud por la prevención de los riesgos en el puesto de trabajo. Así la Ley 31/1995, promueve la seguridad y la salud de los trabajadores mediante la aplicación de medidas y el desarrollo de las actividades para la prevención.

Además de sus seguridad social y su mutua laboral, es obligatorio contratar con una empresa de carácter privado la prevención de riesgos laborales así como la vigilancia de la salud, que será diferente a su mutua.



Sistemas de Calidad:

Herramientas para Garantizar que la organización cumple con las especificaciones establecidas por las normas ISO 9000

Sistemas de Gestión de Medio Ambiente:

Herramientas para proteger y mejorar el medioambiente según las especificaciones establecidas por la norma ISO 14000

Con estos sistemas su empresa obtendrá:

- Mayor competitividad en el mercado
- Reducción de costos y mejor organización
- Aumento de la calidad en producto-servicio
- Cumplimiento de la legislación vigente
- Mejora de la opinión pública

Solicitud de información

HIDALSA, cuenta con personal cualificado para asesorarle en la implantación y certificación de sus sistema.

Estoy interesado en recibir asesoramiento. De forma gratuita, sobre los servicios que a continuación indico:

- Higiene Alimentaria
- Análisis Físico-Químico y Microbiológicos
- Formación Manipuladores de Alimentos
- Prevención de Riesgos Laborales
- Sistemas de Calidad
- Sistemas de Gestión Mediambiental

Envíe a:

HIDALSA, S.L.
López de Hoyos, 132 entreplanta
28002-Madrid Telf:91 510 27 28
www.hidalsa.com